

**BIBLIOGRÁFICA - ARTIGO EM PERIÓDICO**

<b>Título</b>	<b>Título Periódico</b>
ACTIVE AND INTELLIGENT PACKAGING: SECURITY, LEGAL ASPECTS AND GLOBAL MARKET	(2525-8761) BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT
ADDITION OF LIPIDS TO COOKIES CONTAINING ORANGE-FLESHED SWEET POTATOES INCREASES CAROTENOID RETENTION	(2525-3409) RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT
ADVANTAGES OF MICROFILTRATION PROCESSING OF GOAT WHEY ORANGE JUICE BEVERAGE	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
ADVANTAGES OF USING OHMIC HEATING IN DULCE DE LECHE MANUFACTURING	(1466-8564) INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES
ANÁLISE E CARACTERIZAÇÃO DE TANINOS CONDENSADOS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA/ ANALYSIS AND CHARACTERIZATION OF CONDENSED TANNINS BY LIQUID CHROMATOGRAPHY	(2525-8761) BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT
ANTIMICROBIAL PACKAGING AND HIGH HYDROSTATIC PRESSURE: COMBINED EFFECT IN IMPROVING THE SAFETY OF COALHO CHEESE	(1082-0132) FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL
APPLICATION OF BRAZIL NUT OIL MICROPARTICLES IN A BROWNIE RECIPE	(2286-4822) EUROPEAN ACADEMIC RESEARCH
ARE NUTRITIONAL WARNINGS MORE EFFICIENT THAN CLAIMS IN SHAPING CONSUMERS? HEALTHFULNESS PERCEPTION?	(0950-3293) FOOD QUALITY AND PREFERENCE
AROEIRA FRUIT (SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS RADDI) AS A NATURAL ANTIOXIDANT: CHEMICAL CONSTITUENTS, BIOACTIVE COMPOUNDS AND IN VITRO AND IN VIVO ANTIOXIDANT CAPACITY	(0308-8146) FOOD CHEMISTRY
BEBIDA PROTEICA VEGANA / VEGAN PROTEIN BEVERAGE	(2525-8761) BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT
CARACTERIZAÇÃO DA TEXTURA DE SNACKS OBTIDOS DE FARINHAS MISTAS DE ARROZ, CEVADA E TRIGO	(2525-8761) BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT
CELLULOSE NANOCRYSTALS FROM GRAPE POMACE AND THEIR USE FOR THE DEVELOPMENT OF STARCH-BASED NANOCOMPOSITE FILMS	(0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES
CHARACTERIZATION OF SPRAY-DRIED NANOFIBRILLATED CELLULOSE AND EFFECT OF DIFFERENT HOMOGENIZATION METHODS ON THE STABILITY AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF THE RECONSTITUTED SUSPENSION	(0969-0239) CELLULOSE (LONDON)
CHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE ANTIOXIDANT, ANTIHYPERGLYCEMIC AND ANTIHYPERTENSIVE CAPACITIES OF RED RICE (ORYZA SATIVA L.) WHOLE FLOUR	(0717-7518) REVISTA CHILENA DE NUTRICION
COATED ALGINATE–CHITOSAN PARTICLES TO IMPROVE THE STABILITY OF PROBIOTIC YEAST	(1365-2621) INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (ONLINE)
COMPLEX COACERVATES OF B-LACTOGLOBULIN/SODIUM ALGINATE FOR THE MICROENCAPSULATION OF BLACK PEPPER (PIPER NIGRUM L.) ESSENTIAL OIL: SIMULATED GASTROINTESTINAL CONDITIONS AND MODELING RELEASE KINETICS	(0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES
CONSUMERS? ACCEPTANCE OF OPTIMIZED GLUTEN-FREE SORGHUM-BASED CAKES AND THEIR DRIVERS OF LIKING AND DISLIKING	(0733-5210) JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (PRINT)
DEVELOPMENT OF A PROBIOTIC NON-FERMENTED BLEND BEVERAGE WITH JUÇARA FRUIT: EFFECT OF THE MATRIX ON PROBIOTIC VIABILITY AND SURVIVAL TO THE GASTROINTESTINAL TRACT	(0023-6438) LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY

Título	Título Periódico
DEVELOPMENT OF ACTIVE FILMS BASED ON MODIFIED STARCHES INCORPORATING THE ANTIMICROBIAL AGENT LAUROYL ARGINATE (LAE) FOR THE FOOD INDUSTRY	(1935-5130) FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY (PRINT)
EDIBLE COATINGS USED FOR CONSERVATION OF MINIMALLY PROCESSED VEGETABLES: A REVIEW	(2525-3409) RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT
EDITORIAL: SUSTAINABLE PROCESSING INNOVATIONS FOR FOODS	(2571-581X) FRONTIERS IN SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS
EFEITO DA EXTRUSÃO NA VISCOSIDADE DE PASTA, SOLUBILIDADE E ABSORÇÃO DE ÁGUA DE FARINHAS MISTAS PRÉ-GELATINIZADAS DE CÁSCAS E ALBEDO DE MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA DEGENER) E ARROZ (ORYZA SATIVA L.)	(2525-8761) BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT
EFFECT OF ACEROLA ( MALPIGHIA EMARGINATA</> DC) PULP INCORPORATION ON POTENTIALLY PROBIOTIC PETIT-SUISSE</> GOAT CHEESE	(1745-4549) JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
EFFECT OF AROEIRA (SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS RADDI) FRUIT AGAINST POLYUNSATURATED FATTY ACIDS AND CHOLESTEROL THERMO-OXIDATION IN MODEL SYSTEMS CONTAINING SARDINE OIL (SARDINELLA BRASILIENSIS)	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
EFFECT OF COSOLUTES ON THE RHEOLOGICAL AND THERMAL PROPERTIES OF TARA GUM AQUEOUS SOLUTIONS	(0022-1155) JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
EFFECT OF HIGH-PRESSURE PROCESSING ON BACTERIAL INACTIVATION IN AÇAÍ JUICES WITH VARYING PH AND SOLUBLE SOLIDS CONTENT	(1466-8564) INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES
EFFECT OF PARTICLE SIZE ON EXPANSION OF EXTRUDED OF PEEL AND ALBEDO OF PASSION FRUIT (PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA DEGENER) AND RICE (ORYZA SATIVA L.)	(2525-8761) BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT
EFFECT OF THE ADDITION OF MANIOC STARCH, WATER AND INULIN ON THE TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS OF BICUDA PÂTÉ (SPHYRAENA TOME, FOWLER, 1903)	(0717-7518) REVISTA CHILENA DE NUTRICION
EFFECT OF THE ROASTING LEVELS OF L. EXTRACTS ON THEIR POTENTIAL ANTIOXIDANT CAPACITY AND ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY IN HUMAN PROSTATE CANCER CELLS	(2046-2069) RSC ADVANCES: AN INTERNATIONAL JOURNAL TO FURTHER THE CHEMICAL SCIENCES
EFFECTS OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE PROCESSING ON STRUCTURE AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE FILM	(2405-8440) HELIYON
EFFECTS OF REGULAR AND DECAFFEINATED ROASTED COFFEE ( COFFEA ARABICA</> AND COFFEA CANEPHORA</> ) EXTRACTS AND BIOACTIVE COMPOUNDS ON IN VITRO</> PROBIOTIC BACTERIAL GROWTH	(2042-650X) FOOD & FUNCTION
EFFECTS OF THERMAL PROCESSING ON FATTY ACIDS, PHYTOSTEROLS AND OTHER CHEMICAL PROPERTIES OF BLACK TABLE OLIVES	(1808-2793) SCIENTIA PLENA
EFFICACY OF SODIUM HYPOCHLORITE AND PERACETIC ACID AGAINST ASPERGILLUS NOMIUS IN BRAZIL NUTS	(0740-0020) FOOD MICROBIOLOGY (PRINT)
ELECTROSTATIC HYDROGELS FORMED BY GELATIN AND CARRAGEENAN INDUCED BY ACIDIFICATION: RHEOLOGICAL AND STRUCTURAL CHARACTERIZATION	(2213-3291) FOOD STRUCTURE
ENCAPSULATION OF BLACK PEPPER (PIPER NIGRUM L.) ESSENTIAL OIL WITH GELATIN AND SODIUM ALGINATE BY COMPLEX COACERVATION	(0268-005X) FOOD HYDROCOLLOIDS
ENCAPSULATION OF THE BLACK PEPPER (PIPER NIGRUM L.) ESSENTIAL OIL BY LACTOFERRIN-SODIUM ALGINATE COMPLEX	(0308-8146) FOOD CHEMISTRY

<b>Título</b>	<b>Título Periódico</b>
COACERVATES: STRUCTURAL CHARACTERIZATION AND SIMULATED GASTROINTESTINAL CONDITIONS	
ENZYMATIC TECHNOLOGY APPLICATION ON COFFEE CO-PRODUCTS: A REVIEW	(1877-2641) WASTE AND BIOMASS VALORIZATION
ENZYMATIC TECHNOLOGY APPLICATION ON COFFEE CO-PRODUCTS: A REVIEW	(1877-2641) WASTE AND BIOMASS VALORIZATION
EXAMINING THE ROLE OF REGIONAL CULTURE AND GEOGRAPHICAL DISTANCES ON THE REPRESENTATION OF UNFAMILIAR FOODS IN A CONTINENTAL-SIZE COUNTRY	(0950-3293) FOOD QUALITY AND PREFERENCE
EXTRACTION AND CHARACTERIZATION OF STARCHES FROM PIGMENTED RICE	(0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES
FORTIFICATION OF GROUND ROASTED COFFEES WITH IRON, ZINC AND CALCIUM: EVALUATING THE IMPACT OF QUALITY AND ROAST DEGREE ON SENSORY RESPONSES	(1336-8672) JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH
FRUIT-BASED DRINK SENSORY, PHYSICOCHEMICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES IN THE AMAZON REGION: MURICI (BYRSONIMA CRASSIFOLIA (L.) KUNTH AND VERBASCIFOLIA (L.) DC) AND TAPEREBÁ (SPONDIA MOMBIN)	(2048-7177) FOOD SCIENCE & NUTRITION
GAIN VS. LOSS-FRAMING FOR REDUCING SUGAR CONSUMPTION: INSIGHTS FROM A CHOICE EXPERIMENT WITH SIX PRODUCT CATEGORIES	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
GASTROINTESTINAL DIGESTION ENHANCES THE ENDOTHELIUM-DEPENDENT VASODILATION OF A WHEY HYDROLYSATE IN RAT AORTIC RINGS	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
HOW DO DIFFERENT WARNING SIGNS COMPARE WITH THE GUIDELINE DAILY AMOUNT AND TRAFFIC-LIGHT SYSTEM?	(0950-3293) FOOD QUALITY AND PREFERENCE
HOW DO PROCESSING TECHNOLOGY AND FORMULATION INFLUENCE CONSUMERS? CHOICE OF FRUIT JUICE?	(0950-5423) INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (PRINT)
IMPACT ASSESSMENT OF DIFFERENT ELECTRIC FIELDS ON THE QUALITY PARAMETERS OF BLUEBERRY FLAVORED DAIRY DESSERTS PROCESSED BY OHMIC HEATING	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
IMPACT ASSESSMENT OF THE IMPLEMENTATION OF FOOD DEFENSE PLAN IN A BRAZILIAN ARMY MILITARY ORGANIZATION	(0956-7135) FOOD CONTROL
IMPACT OF PREGELATINIZED COMPOSITE FLOUR ON NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE CEREAL-BASED CAKE PREMIXES	(2193-4126) JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION
MAILLARD CONJUGATES FROM SPENT BREWER'S YEAST BY-PRODUCT AS AN INNOVATIVE ENCAPSULATING MATERIAL	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

## BIBLIOGRÁFICA - ARTIGO EM PERIÓDICO

<b>Título</b>	<b>Título Periódico</b>
MICROENCAPSULATION OF VITAMIN D3 BY COMPLEX COACERVATION USING CARBOXYMETHYL TARA GUM (CAESALPINIA SPINOSA) AND GELATIN A	(0308-8146) FOOD CHEMISTRY
MODIFICATIONS OF PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF AMARANTH PROTEIN ISOLATE (AMARANTHUS CRUENTUS BRS ALEGRIA) TREATED WITH HIGH-INTENSITY ULTRASOUND	(0733-5210) JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (PRINT)

Título	Título Periódico
MODIFYING ALCALASE ACTIVITY AND STABILITY BY IMMOBILIZATION ONTO CHITOSAN AIMING AT THE PRODUCTION OF BIOACTIVE PEPTIDES BY HYDROLYSIS OF TILAPIA SKIN GELATIN	(1359-5113) PROCESS BIOCHEMISTRY (1991)
NA-LAUROYL-L-ARGININE ETHYL ESTER MONOHYDROCHLORIDE, AN ANTIMICROBIAL AGENT AND ITS USE: A REVIEW	(2525-3409) RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT
NON-TIMBER AMAZONIAN FOREST PRODUCTS AND THEIR VALUABLE EDIBLE NUTS: CUTIA NUT, EGG NUT, SAPUCAIA NUT AND BRAZIL NUT	(2166-0379) JOURNAL OF AGRICULTURAL STUDIES
OHMIC HEATING FOR INFANT FORMULA PROCESSING: EVALUATING THE EFFECT OF DIFFERENT VOLTAGE GRADIENT	(0260-8774) JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
OVERVIEW OF NANOCELLULOSE IN FOOD PACKAGING	(2212-7984) BENTHAM SCIENCE PUBLISHERS LTD.
PARTIAL CHARACTERIZATION AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF EXOPOLYSACCHARIDES PRODUCED BY LACTOBACILLUS PLANTARUM CNPC003	(0023-6438) LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY
POLYMERIC NANOPARTICLES AS ORAL DELIVERY SYSTEMS FOR A GRAPE POMACE EXTRACT TOWARDS THE IMPROVEMENT OF BIOLOGICAL ACTIVITIES	(0928-4931) MATERIALS SCIENCE & ENGINEERING. C, BIOMIMETIC MATERIALS, SENSORS AND SYSTEMS (PRINT)
POSSIBILITIES FOR USING OHMIC HEATING IN MINAS FRESCAL CHEESE PRODUCTION	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
POTENTIAL USE OF VEGETABLE PROTEINS TO REDUCE BRAZIL NUT OIL OXIDATION IN MICROPARTICLE SYSTEMS	(0963-9969) FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
POTENTIALLY PROBIOTIC OR POSTBIOTIC PRE-CONVERTED NITRITE FROM CELERY PRODUCED BY AN AXENIC CULTURE SYSTEM WITH PROBIOTIC LACTICASEIBACILLI STRAIN	(0309-1740) MEAT SCIENCE
PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF GLUCONACETOBACTER XYLINUS BACTERIAL CELLULOSE USING CASHEW APPLE JUICE AND SOYBEAN MOLASSES	(0141-8130) INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES
PROXIMATE COMPOSITION DETERMINATION IN GOAT CHEESE WHEY BY NEAR INFRARED SPECTROSCOPY (NIRS)	(2167-8359) PEERJ
PSYLLIUM (PLANTAGO OVATA FORSK): FROM EVIDENCE OF HEALTH BENEFITS TO ITS FOOD APPLICATION	(0924-2244) TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (REGULAR ED.)
STABILITY OF B VITAMINS, VITAMIN E, XANTHOPHYLLS AND FLAVONOIDS DURING GERMINATION AND MACERATION OF SORGHUM (SORGHUM BICOLOR L.)	(0308-8146) FOOD CHEMISTRY
STORAGE TIME EVALUATION OF A RESIDUE FROM WINE INDUSTRY AS A MICROENCAPSULATED CORROSION INHIBITOR FOR 1-M HCL	(0254-0584) MATERIALS CHEMISTRY AND PHYSICS
THE ADDITION OF GOLDEN FLAXSEED FLOUR ( LINUM USITATISSIMUM</i> L.) IN CHICKEN BURGER: EFFECTS ON TECHNOLOGICAL, SENSORY, AND NUTRITIONAL ASPECTS	(1082-0132) FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL
THE ANTICHOLESTEROL OXIDATION EFFECTS OF GARLIC ( ALLIUM SATIVUM</i> L.) AND LEEK ( ALLIUM AMPELOPRASUM</i> L.) IN FROZEN FISH BURGERS SUBMITTED TO GRILLING	(0022-1147) JOURNAL OF FOOD SCIENCE
THE FREE LISTING TASK FOR DESCRIBING THE SENSORY PROFILING OF DAIRY FOODS: A CASE STUDY WITH MICROFILTERED GOAT WHEY ORANGE JUICE BEVERAGE	(0887-8250) JOURNAL OF SENSORY STUDIES

<b>Título</b>	<b>Título Periódico</b>
THE INFLUENCE OF PEPTIDASES IN INTESTINAL BRUSH BORDER MEMBRANES ON THE ABSORPTION OF OLIGOPEPTIDES FROM WHEY PROTEIN HYDROLYSATE: AN EX VIVO STUDY USING AN USSING CHAMBER	(2304-8158) FOODS
UNDERSTANDING THE ROLE OF CHLORINE AND OZONE TO COMBAT POSTHARVEST DISEASES IN FRUIT AND VEGETABLES: A REVIEW	(1573-4013) CURRENT NUTRITION AND FOOD SCIENCE
USE OF BACTERIAL CELLULOSE INCORPORATED WITH THE ANTIMICROBIAL NISIN FOR CHEESE PACKAGING	(0975-8585) RESEARCH JOURNAL OF PHARMACEUTICAL, BIOLOGICAL AND CHEMICAL SCIENCES
USE OF PROBIOTIC STRAINS TO PRODUCE BEERS BY AXENIC OR SEMI-SEPARATED CO-CULTURE SYSTEM	(0960-3085) FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING
WHEY PROTEIN FILMS ADDED WITH GALACTOOLIGOSACCHARIDE AND XYLOOLIGOSACCHARIDE	(0268-005X) FOOD HYDROCOLLOIDS
WHOLE-GRAIN SORGHUM, ORANGE POMACE AND WHEY BLENDS AS A NOVEL GLUTEN-FREE PREGELATINIZED INGREDIENT: ASSESSMENT OF PHYSICOCHEMICAL AND PASTING PROPERTIES	(1745-4549) JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

## BIBLIOGRÁFICA - LIVRO

<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
ANTIOXIDANT POTENTIAL AND QUALITY CHARACTERISTICS OF GRAPE PEEL-ENRICHED RICE-BASED EXTRUDED FLOUR AS POTENTIAL NOVEL FOOD	ISABELA PEREIRA REIS
CARACTERÍSTICAS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS DOS JULGADORES DE COOKIES DE FARINHA MISTA DE CASCAS E ALBEDO DE MARACUJÁ E ARROZ OBTIDOS POR EXTRUSÃO	VALERIA FRANCA DE SOUZA
CARBOXYMETHYL CELLULOSE AND SODIUM ALGINATE EDIBLE COATING TO PRESERVE THE PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIAL QUALITY OF STRAWBERRY (FRAGARIA ANANASSA)	MICHELLE FERNANDES DA SILVEIRA
DESENVOLVIMENTO DE MÉTODO POR CLUE-EM-EM PARA DETECÇÃO DE ADULTERANTES EM CAFÉ TORRADO E MÓIDO.	VICTOR DE CARVALHO MARTINS
EDIBLE WHEY PROTEIN FILMS AND COATINGS ADDED WITH PREBIOTIC INGREDIENTS	LEONARDO MARINHO FERNANDES
ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS DE VISCOSIDADE EM FARINHAS MISTAS EXTRUDADAS DE CEREAIS	ANGLESON FIGUEIRA MARINHO
FARINHAS INTEGRAIS DE BANANA VERDE PRATA E NANICA: POTENCIAL DE APLICAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA	MARIANA GUADAGNINI LISBOA
FERMENTED FISH PRODUCTS	AMANDA LIMA ALBUQUERQUE JAMAS
INFLUÊNCIA DO PROCESSO DE TORREFAÇÃO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E NOS TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DE CAFÉ ARÁBICA (COFFEA ARABICA L.)	RAQUEL BERNARDO NANA DE CASTRO
LEMON	ALEXANDRA MARA GOULART NUNES MAMEDE
MICROENCAPSULAÇÃO DO ÓLEO DA CASTANHA-DO-BRASIL COM PROTEÍNAS VEGETAIS COMO MATERIAL DE PAREDE	TAMIRES SOUSA DE OLIVEIRA

## BIBLIOGRÁFICA - OUTRO

**Título****Autor Principal**

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE CULTIVARES DE PALMA FORRAGEIRA EM COMPARAÇÃO A OUTROS ALIMENTOS UTILIZADOS NA DIETA DE RUMINANTES.	ROSEMAR ANTONIASSI
PROCESSAMENTO DE FARINHAS DE PINHÃO CRUA E PRÉ-COZIDA.	ROSSANA CATIE BUENO DE GODOY
PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE AMIDOS ISOLADOS DE PLÁTANOS E BANANAS DA COLEÇÃO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA	CRISTINA YOSHIE TAKEITI

**BIBLIOGRÁFICA - TRABALHO EM ANAIS****Título****Autor Principal**

AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE MASSA ALIMENTÍCIA SECA INCORPORADA COM BERTALHA (BASELLA ALBA L.)	JAMYLLLE MONTEIRO MARQUES
BAIA DE SEPETIVA E A QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO PESCADO	KATIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA
CAN NUTRITIONAL WARNINGS REDUCE THE PURCHASE OF UNHEALTHY FOOD TO CHILDREN? A SIMULATED SUPERMARKET EXPERIMENT	MAYARA FREITAS LIMA
COMPLEXOS POLIMÉRICOS FORMADOS A PARTIR DE BETA-LACTOGLOBULINA E ALGINATO DE SÓDIO: FORMAÇÃO E DETERMINAÇÃO DOS PARÂMETROS TERMODINÂMICOS	AHMAD EL GHAZZAQUI BARBOSA
CONSUMIDOR COMO CO-CRIADOR NO DESENVOLVIMENTO DE SORVETE COM ALTO TEOR PROTEICO	NATALI SILVA TEIXEIRA
DIFERENÇAS TECNOLÓGICAS DE FARINHAS DE PIPOCA DE MILHETO, MILHO E SORGO	MAYARA DE JESUS SANTOS MOURA
DIFERENCIAIS ENTRE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E RASTREABILIDADE E SEU IMPACTO NA CADEIA PRODUTIVA DE PESCADO	KATIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA
EXTRUDED WHOLE GRAIN FLOURS AS INGREDIENT FOR GLUTEN-FREE BREAD: RHEOLOGICAL EVALUATION	RAUL COMETTANT RABANAL
HOW ARE THE SENSORY PROPERTIES PERCEIVED BY CONSUMER?: A CASE STUDY WITH PRESSURIZED TROPICAL MIXED JUICE	INAYARA BEATRIZ ARAUJO MARTINS
IMPACT OF GERMINATION AND POLISHING PROCESS ON THE TECHNOLOGICAL AND NUTRITIONAL QUALITY OF RICE CULTIVATED IN THE BRAZILIAN CERRADO	MARIA EUGENIA ARAUJO SILVA OLIVEIRA

**BIBLIOGRÁFICA - TRABALHO EM ANAIS****Título****Autor Principal**

IMPACTO DA INFORMAÇÃO SOBRE O QUE É NÉCTAR DE FRUTAS PARA O CONSUMIDOR	ISABELLE PAES LEME DE CASTRO ESPERANCA
INFLUÊNCIA DO ALERTA NUTRICIONAL NA ESCOLHA DE ALIMENTOS: UMA SIMULAÇÃO DE COMPRAS ONLINE	MARCELA DE ALCANTARA
INVESTIGATING THE REGULAR FITNESS CENTER USERS? KNOWLEDGE AND PERCEPTION ABOUT	LETICIA FRAGA MATOS CAMPOS DE AQUINO

**Título****Autor Principal**

WHEY PROTEIN: AN APPROACH USING WORD ASSOCIATION	
MILHETO GERMINADO (PENNISETUM GLAUCUM (L.)) REDUZ ALTERAÇÕES HEPÁTICA E RENAL E NÃO ALTERA HORMÔNIOS TIREOIDIANOS EM RATOS	JAQUELINE MACIEL VIEIRA THEODORO
MOTIVAÇÕES DOS COLABORADORES DE UMA EMPRESA DE PESQUISA EM ALIMENTOS PARA COOPERAR EM ESTUDOS SENSORIAIS	CARLA REGINA DE SOUZA
OHMIC HEATING COULD REALLY BE A NEW WAY TO PROCESS SHEEP MILK THIS CENTURY?	CELSO FASURA BALTHAZAR
PERFIL DOS CONSUMIDORES DA FEIRA DE AGRICULTURA FAMILIAR DA UFRRJ ASSOCIADO A UMA ASSESSORIA COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO	VANESSA RICAS BIANCARDI
PHYSICAL, TEXTURAL AND STRUCTURAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE BREADS MADE FROM EXTRUDED WHOLE GRAIN FLOURS	RAUL COMETTANT RABANAL
SISTEMAS DE CARREGAMENTO DO ÓLEO DE SACHA INCHI FORMADOS POR COACERVAÇÃO COMPLEXA: BIOACESSIBILIDADE E SIMULAÇÃO GASTROINTESTINAL DO BETA-CAROTENO	LIVIA PINTO HECKERT BASTOS
SORGHUM STARCH AS FOOD INGREDIENT: PASTING AND THERMAL PROPERTIES	THAIS BARBOSA DOS SANTOS
UTILIZAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA PARA A VALORIZAÇÃO DE ALIMENTOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: ESTUDO DE CASO ? BARRACA "ATELIÉ DO SABOR?" DA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR (UFRRJ , CAMPUS SEROPÉDICA)	PAULO CEZAR DA CUNHA JUNIOR

**TÉCNICA - APRESENTAÇÃO DE TRABALHO****Título****Autor Principal**

EMBALAGENS DE ALIMENTOS - CONCEITOS, MARKETING E INOVAÇÃO?	NATHALIA RAMOS DE MELO DA CONCEICAO
--	-------------------------------------

**TÉCNICA - CURSO DE CURTA DURAÇÃO****Título****Autor Principal**

BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: ESTRATÉGIAS EM TEMPOS DE COVID-19	ELISA HELENA DA ROCHA FERREIRA
GASTRONOMIA MOLECULAR: BIOQUÍMICA NA COZINHA	LARISSA ALMEIDA ANTUNES
MINI CURSO: ATUALIZAÇÕES NA ROTULAGEM COM FOCO EM PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO E DESAFIOS PARA O P&D	AMANDA MATTOS DIAS MARTINS
POTENCIAL TECNOLÓGICO E FUNCIONAL DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS	JAMYLLÉ MONTEIRO MARQUES
2A. OFICINA DE POTENCIAL TECNOLÓGICO E FUNCIONAL DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS	LAURA MONTEIRO KELLER

**TÉCNICA - ORGANIZAÇÃO DE EVENTO**

<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
I CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE CIÊNCIAS SENSORIAIS E DO CONSUMIDOR - MEMBRO COMITÊ CIENTÍFICO	ROSIREZ DELIZA
I SIMPÓSIO DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E BEBIDAS (SIAB-RJ)	MARIANA TEIXEIRA DA COSTA MACHADO
MINICURSO TEÓRICO-PRÁTICO SOBRE PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA E FUNDAMENTOS DAS TÉCNICAS USADAS EM LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	ROSA HELENA LUCHESE
ORGANIZAÇÃO DE EVENTO: CBCP - CONGRESSO ON-LINE BRASILEIRO DE TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO	FELIPE MACHADO TROMBETE
PARTICIPAÇÃO EM COMITÊ DE GESTÃO: CBCP - CONGRESSO ON-LINE BRASILEIRO DE TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO	CARLOS WANDERLEI PILER DE CARVALHO
XXVI SEMANA ACADÊMICA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CRISTIANE HESS DE AZEVEDO MELEIRO

## TÉCNICA - OUTRO

<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA UFRRJ CAMPUS SEROPÉDICA E ARREDORES	ELISA HELENA DA ROCHA FERREIRA
DESAFIOS DA QUALIDADE E VISÃO PARA O FUTURO	ELISA HELENA DA ROCHA FERREIRA
MENÇÃO HONROSA NO 15º PRÊMIO CAPES DE TESE 2020	MAYARA FREITAS LIMA
MENÇÃO HONROSA NO CONGRESSO ON-LINE BRASILEIRO DE TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO, PROMOVIDO PELA UFSJ	AMANDA MATTOS DIAS MARTINS
MESA REDONDA: CONVERSE COM UMA CIENTISTA: ABORDANDO A TEMÁTICA DO CAMPO À MESA	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
PALESTRA: GRÃOS DE MILHETO E SEU POTENCIAL PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS	AMANDA MATTOS DIAS MARTINS
PALESTRA: PANC COMO ESTRATÉGIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM TEMPOS DE PANDEMIA- ICOICTA	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
PALESTRA: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: POTENCIAL TECNOLÓGICO E FUNCIONAL- UNESA	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
PALESTRA: "POTENCIAL DA OZONIZAÇÃO NA MITIGAÇÃO DE MICOTOXINAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM CEREAIS".	OTNIEL FREITAS SILVA
PALESTRA: POTENCIAL TECNOLÓGICO E FUNCIONAL DAS PANCS - IV SEAPO	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
PALESTRA: REFLEXÕES E DESAFIOS: " DO CAMPO AO PRATO"- SIAN 2020	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
PALESTRA: TECNOLOGIAS EMERGENTES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: USOS E PERSPECTIVAS DA TECNOLOGIA DE ALTA PRESSÃO	AMAURI ROSENTHAL
PALESTRA: TENDÊNCIAS, DESAFIOS E OPORTUNIDADES NO PROCESSAMENTO DE CEREAIS INTEGRAIS POR EXTRUSÃO	CARLOS WANDERLEI PILER DE CARVALHO



<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
PALESTRA: USANDO EMOJIS PARA AVALIAR AS ASSOCIAÇÕES EMOCIONAIS EM CRIANÇAS FRENTE A ALIMENTOS COM DIFERENTES MODELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL	MAYARA FREITAS LIMA
PARTICIPAÇÃO EM COMITÊ: INOVAÇÃO DO FOOD TECH HUB	AMAURI ROSENTHAL
PRÊMIO DE 2º. LUGAR NA CATEGORIA APRESENTAÇÃO ORAL NO I SENSELATAM - CONGRESSO LATINO AMERICANO DE CIÊNCIAS SENSORIAIS DE DO CONSUMIDOR. TRABALHO: HOW ARE THE SENSORY PROPERTIES PERCEIVED BY CONSUMER? A CASE STUDY WITH PRESSURIZED TROPICAL MIXED JUICE	INAYARA BEATRIZ ARAUJO MARTINS
REPORTAGEM: OFICINA MOSTRA O POTENCIAL TECNOLÓGICO DAS PANCS	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
SERIE DE WEBINAR ALIMENTOS E BEBIDAS/FIRJAN: ALIMENTOS ORGÂNICOS	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
SÉRIE: WEBINAR FIRJAN ALIMENTOS E BEBIDAS: REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO	JOSE LUCENA BARBOSA JUNIOR
VÍDEO TÉCNICO: DE ONDE POSSO CONSUMIR PESCADOS COM SEGURANÇA?	KATIA ALESSANDRA MENDES DA SILVA
VÍDEO TÉCNICO: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC)	MARIA IVONE MARTINS JACINTHO BARBOSA
VÍDEO TÉCNICO SNCT/UFRRJ: PANC COMO FONTE CORANTES NATURAIS EM ALIMENTOS	LARISSA ALMEIDA ANTUNES
WEBINAR FIRJAN: SEGURANÇA E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS / TECNOLOGIA PARA SEGURANÇA E QUALIDADE	ELISA HELENA DA ROCHA FERREIRA

## TÉCNICA - PATENTE

<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
PATENTE BR1020190298395- PRODUTO CÁRNEO EMULSIONADO (MORTADELA DE FRANGO) COM ADIÇÃO DE INGREDIENTE NATURAL E FUNCIONAL E SEU PROCESSO DE ELABORAÇÃO.	BRUNA EMYGDIO AURIEMA
PRODUTO ALIMENTÍCIO COMPOSTO DE LEITE DE CABRA FERMENTADO PROBIÓTICO, ELABORADO DE MANDACARU E SUPLEMENTADO COM PREBIÓTICO	ISADORA KALINE CAMELO PIRES DE OLIVEIRA GALDINO

## TÉCNICA - PROGRAMA DE RÁDIO OU TV

<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO PROCESSAMENTO ORGÂNICO DE ALIMENTOS	ELISA HELENA DA ROCHA FERREIRA

## TÉCNICA - SERVIÇOS TÉCNICOS

<b>Título</b>	<b>Autor Principal</b>
COMISSÃO ORGANIZADORA DO PROCESSO SELETIVO 2020-1 DO PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.	TATIANA SALDANHA

**Título****Autor Principal**

CONSULTORIA: PROCESSAMENTO ALTERNATIVO PARA A BANANA PARA EMPRESA DOCES FARDIN LTDA.	JOSE LUIS RAMIREZ ASCHERI
MEMBRO DO COMITÊ CIENTÍFICO DO I SENSELATAM - I CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE CIÊNCIAS SENSORIAIS E DO CONSUMIDOR	ROSIREZ DELIZA